

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Limfjorden**

Adresse **Simons Bakke 39**

Postnr./By **7700 Thisted**

CVR-nr. **17840495**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

28-07-2023



Tidligere kontrol

Dato	28-07-2023	
Dato	24-08-2022	
Dato	06-05-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for nedkøling af varmebehandlede fødevarer, herunder at der anvendes egnet termometer med indstik samt korrekt brug af termometer. Virksomheden har forklaret at varmebehandlede fødevarer fyldes i tyndt lag i gatrobakker og sættes på borde i køkkenet til afdampning og temperatur måles. Gastrobakkerne sættes herefter til nedkøling i kølerummet, hvorefter der måles temperatur efter ca. 1½ time og efter 3 timers nedkøling til sikring af at temperatur er under 10 grader. Kontrolleret temperatur i virksomhedens kølerum.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af køkken, kølerum og opvask. Følgende er konstateret: På køleanlæg i kølerum er der mørke støvansamlinger på gitre på køleanlæg, brusehoved i opvask er med brune belægninger i mindre omfang og klistreret snavs på bruseslange.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af udstyr og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling af varmebehandlede fødevarer fra 65 til 10 grader på maksimalt 4

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Limfjorden**

Adresse Simons Bakke 39

Postnr./By 7700 Thisted

CVR-nr. 17840495

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

timer.

Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram (HACCP-plan) med skriftlige procedurer for nedkøling af varmebehandlede fødevarer der genanvendes.

Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kontrol af nedkøling fra marts til juli 2023.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Kulmulefilet og kullerfilet ved følgeseddel af 28.07.2023. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

28-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk